

いちごクリーム大福

いちごのおいしい季節っていつなの？

私たちがいちご商品を多く見かけるのは
クリスマスから2月にかけてですが
本当は違うんです！！

本来の旬は **3～4月の春後半** がベスト♪
お花見やひな祭り行事食の一品にいかがですか？
パッケージもカワイイ「いちごクリーム大福」を
ぜひご賞味ください！

まんまるな形です

28品目アレルギー物質：乳・卵

甘くておいしくて
みんな大好き
いちごのクリーム

商品規格：30g

原材料名	アレルギー	配合(%)
植物油脂	-	7.92
砂糖	-	7.44
ぶどう糖果糖液糖	-	5.08
発酵乳	乳	2.28
水飴	-	1.28
全粉乳	乳	1.16
いちご果汁	-	0.40
乳清たん白	乳	0.40
デキストリン	-	0.24
乳等を主要原料とする食品	乳	0.16
乾燥卵白	卵	0.08
上新粉	-	20.57
砂糖	-	9.95
麦芽糖	-	4.98
食用油脂	-	0.08
加工デンプン	-	4.36
グリシン	-	0.40
酵素	-	0.13
酸味料	-	0.11
着色料(ヒューランド・グッド・紅糖)	-	0.09
増粘多糖類	-	0.06
香料	-	0.05
仕込水	-	32.78
合計		100.00

栄養価（製品100gあたり）					
エネルギー	265	Kcal	鉄	0.2	mg
水分	44.1	g	亜鉛	0.2	mg
たんばく質	2.4	g	銅	0.04	mg
脂質	8.8	g	A	レチノール	0 μg
炭水化物	44.5	g		β-カロテン	0 μg
灰分	0.2	g		α-カロテン	0 μg
ナトリウム	15	mg	ビタミンB1	0.02	mg
カリウム	19	mg	ビタミンB2	0.00	mg
カルシウム	2	mg	ビタミンC	0	mg
マグネシウム	5	mg	食塩相当量	0.0	g
リン	20	mg	食物繊維	0.2	g

お申込み
締切

3月使用
4月使用

2026年1月30日(金)
2026年3月5日(木)

カセイ食品 株式会社
お問い合わせ先

(公財) 埼玉県学校給食会

TEL048-592-2115 FAX048-592-2496